



## Helles Rindsvoressen mit Salsa verde

Die Rindfleischwürfel werden nur leicht angebraten. Helles Gemüse, Stangensellerie und reichlich Zwiebeln und ein Rüebli dienen als Röstgemüse, aber kein Tomatenmark, wie es in vielen Rezepten für eine Ragoût-Sauce verwendet wird. Das Röstgemüse wird nur schonend gedünstet, es soll möglichst wenig Bratspuren zeigen. Abgelöscht wird mit Weisswein und der Sud wird mit Hühnerbouillon ergänzt. Es ist kein deftiges Ragoût, eher fein und würzig, dazu wird eine Salsa verde mit viel Prezzemolo gereicht: frischer Kräutergeschmack!

Probiert man das Ragoût ohne Salsa verde, so vermisst man etwas den geschmacklichen Tiefgang, aber zusammen mit der Salsa ist alles da, was der anspruchsvolle Gaumen verlangt. Ein sommerliches Schmorgericht, mit etwas Brot und Salat gereicht vollen Genuss verspricht ;-).

### Zutaten

Rindfleischwürfel:

300g Rindsschulter in Würfel geschnitten  
1 grosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
100g Stangensellerie  
1 Rüebli  
3 Lorbeerblätter  
3 Nelken  
1dl Weisswein  
2dl Hühnerbouillon  
Mehl zum bestäuben der Fleischwürfel  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

Salsa verde:

1 hartgekochtes Ei  
1/2 Bund Basilikum  
1 handvoll Prezzemolo  
1El Kapern  
1 kleine Scheibe weisses Altbrot  
1El weisser Balsamico  
1Tl Zitronensaft  
1dl Olivenöl  
Salz, Pfeffer zum abschmecken

## Zubereitung

Rindfleischwürfel salzen, pfeffern und leicht bemehlen. Bei mässiger Temperatur portionenweise leicht anbraten und in den Schmortopf geben.

Stangensellerie und Rüeblü würfeln. Zwiebel in grobe Schnitze schneiden. Knoblauch klein hacken. Alles zusammen bei mässiger Temperatur ca. 5-7 Minuten dünsten, dabei gelegentlich wenden. Mit Weisswein ablöschen und etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Bouillon dazugiessen, kurz aufkochen und Lorbeer und Nelken zugeben. Über das Fleisch giessen. Das Voessen zugedeckt ca. 1 Stunde leicht simmern lassen bis es gar ist.

Salsa verde:

Basilikum, Prezzemolo und Kapern hacken und in ein hohes Gefäss geben. Eigelb aus dem Ei herauslösen und das Eiweiss grob hacken und zu den Kräutern geben. Altbrot klein würfeln und zugeben. Balsamico und Zitronensaft zugeben. Etwas Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Laufend Olivenöl dazuträufeln bis die Salsa die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas eine Stunde ziehen lassen.



*Zutaten Rindsvoressen*







*Zutaten Salsa verde*



*Salsa verde in einem hohen Gefäß pürieren*

